

令和元年度「ふくいの地場産学校給食推進事業」1回目実施予定（6月～9月）

特産食材名	食材の特徴	市町名等	献立名	実施日
ふくいポーク	<ul style="list-style-type: none"> ・福井県のブランド肉 三元交配種 ・親豚は畜産試験場から供給される ・やわらかできめが細かく 風味が良い 	福井市	ふくいポークのミルフィーユカツ (ルビーソース)	6月24日～28日
		越前市	(中) 越前市旨香豚肉の生姜焼き	6月19日、26日
		永平寺町	ふくいポークのステーキ丼 他	6月18日～28日
		南越前町	ふくいポークのカツレツあけぼのソース	7月10日
		越前町	ふくいポークのカツレツあけぼのソース	9月中
		ろう学校	ふくいポークのしょうゆカツ丼	6月21日
若狭牛	<ul style="list-style-type: none"> ・若狭牛は、坂井市や池田町、若狭町などで飼養 ・霜降りの度合いのサシが密できめが細かく、風味が良い 	敦賀市	若狭牛とふくいポークのメンチカツ手作り	6月18日、20日
		小浜市	若狭牛のゴロゴロビーフシチュー	6月24日～28日
		鯖江市	若狭牛ごろごろカレー	6月中
		池田町	若狭牛のすき焼き丼	6月18日
		若狭町	若狭牛の牛丼	6月26日、7月2日
		南越特支	若狭牛のゴロゴロビーフシチュー	6月12日
ふくいサーモン	<ul style="list-style-type: none"> ・大野市の淡水養殖場で稚魚まで育てられた後、県内4ヶ所（福井市2ヶ所、小浜市、おおい町）の海面養殖場で養殖 ・敦賀水産加工場にて加工 ・臭みが無く、程よい脂が乗り、身の色も良い 	大野市	ふくいサーモンの揚げ浸し	6月11日～28日
		勝山市	ふくいサーモンのオーロラソースかけ	6月19日
		あわら市	ふくいサーモンの塩焼き	6月20日
		おおい町	ふくいサーモンの南蛮風	6月21日
		高志中	ふくいサーモンのマヨネーズ焼き	6月4日
		特別支援学校	ふくいサーモンのホイル蒸し 他	6月19日～7月4日
スズキ	<ul style="list-style-type: none"> ・ヒラメと並ぶ、高級白身魚 ・出世魚である 	越前市	(小) スズキフライの梅マヨソース	6月26日～27日
		坂井市	スズキフライ 他	6月18日、20日
アマダイ (若狭ぐじ)	・正式名はアカアマダイ ・淡泊な中にも甘みがある	福井特支	アマダイのアクアパッツア風	9月19日
サバ	・若狭湾で多く水揚げされ、 へしこやなれ寿司などの郷土料理に使われる	美浜町	鯖のセサミケチャップソース	6月19日
トビウオ	・飛魚の名の通り、飛行距離は100～200m、速度は毎分100mにも及ぶ	福井南特支	飛び魚フライ梅マヨソース	7月4日